IL TARTUFO BIANCO IN ISTRIA

Siamo molto grati al chiarissimo Professore Massimo Sella, Direttore dell' Istituto italo-germanico di Biologia marina di Rovigno, il quale, accogliendo un nostro vivo desiderio, ci ha cortesemente autorizzati a riprodurre una sua pregevole comunicazione sul Tartufo bianco in Istria, pubblicata nel «Nuovo Giornale Botanico Italiano».

Questa comunicazione, frutto delle assidue ricerche idnologiche che egli ha condotte nella zona bianca *della nostra Provincia, in unione ai signori Carlo Testoni e Pietro Giovanelli di Pola, ha non solo un alto interesse scientifico, ma anche spiccata importanza dal punto di vista economico per i probabili sviluppi che in un domani forse non lontano potrebbe avere in Provincia la raccolta del Tartufo bianco.*

Mi piace incominciare questa breve Comunicazione sopra il ritrovamento del tartufo bianco in Istria con la lettura di un brano della lettera che l'illustre idnologo Prof. O. Mattirolo di Torino mi scrisse alcuni mesi fa, quando glielo annunciai: «Con i suoi invii ella mi ha fatto trasecolare, perchè non mi sarei mai pensato (e nessuno per quanto io mi sappia non ne ha mai fatto cenno) che il *Tuber Magnatum* Pico, o Tartufo bianco del Piemonte, si trovasse ed in così cospicua quantità nell'Istria. Nel suo primo invio non avevo potuto esaminare le proprietà organolettiche del *Tuber* istriano perchè, durante il viaggio, l'alcool dei tubetti che contenevano la puzzolente *Balsamia vulgaris* di Vittadini si era versato ed aveva impregnato il *Tuber*, rendendolo immangiabile e di odore ripugnante. Nel secondo invio, ho trovato nel tartufo istriano non soltanto i caratteri diagnostici, ma anche quelli organolettici del tartufo piemontese. La raccolta di 12 Kg., in così breve tempo, è veramente importante, perchè lascia pensare che possa dar luogo ad una nuova piccola risorsa industriale agraria, ciò che sarebbe tanto desiderabile. Chissà quante belle cose di questo genere si scoprirebbero in Dalmazia, in Albania, ecc.

«Tanto il *T. Magnatum* come la *Balsamia vulgaris* mancavano ancora al censimento delle specie ipogee della Venezia

Giulia. Il *Tuber rufum* Pico, che ricevetti nella seconda spedizione, era già stato trovato dal Maccagno ».

La meraviglia espressa dal Prof. Mattirolo è comprensibile poichè, per quanto io sappia, i centri di produzione del tartufo bianco si ritenevano limitati alla valle del Po, in particolare al Piemonte, al Vogherese ed al Ferrarese nell' Emilia.

Ma anche per un' altra ragione ho voluto incominciare col nome del Prof. Mattirolo. Infatti egli è l' autore dell' unica monografia che tratti della micologia ipogea della Venezia Giulia (Oreste Mattirolo, *Contributo alla Micologia ipogea della Venezia subalpina.* Mem. R. Accademia dei Lincei, Sez. 5, Vol. 13, Fasc. 12, 1921). Non esistono infatti, altri lavori speciali sui funghi ipogei di questa regione, e solo quattro specie (un *Tuber* e tre *Elaphomyces* della Carniola) si trovano menzionate nella letteratura anteriore, e precisamente dal Voss. Il Mattirolo studiò e descrisse il materiale raccolto da un altro piemontese, il compianto sig. Martino Maccagno, portando a 20 il numero delle specie note nella Venezia Giulia (17 Tuberaceae e 3 Hymenogastreae). Le ricerche del Maccagno, fruttarono anche la scoperta, presso Udine, di un nuovo genere, rappresentato dalla *Maccagnia carnica*, a lui dedicata dal Mattirolo.

Come si spiega che al Maccagno, raccoglitore di razza, sia sfuggito proprio il re dei tartufi, il *Tuber Magnatum*, che pure figura nella sua raccolta della Venezia subalpina, avendone egli trovati in provincia di Padova? Il Maccagno fece qualche ricerca nell' Istria, ed anzi a Capodistria rinvenne la *Terfezia Leonis* Tulasne, interessante specie circummediterranea, legata alla presenza dell' *Helianthemum*, ma non si spinse nell' interno.

Il piacere e l' onore di raccogliere i primi tartufi bianchi in Istria doveva toccare più tardi al mio amico sig. Carlo Testoni ed al sig. Pietro Giovanelli di Pola. Nel 1929, in uno dei miei ritorni a Rovigno, ebbi occasione d' incontrare sul treno il Testoni e di discorrere con lui di funghi e di tartufi.

Egli manifestò il convincimento che questi ultimi dovessero ritrovarsi in Istria ed espresse l' intenzione di far ricerche con un cane ammaestrato, proposito che io molto incoraggiai, chiedendogli di partecipare alle prove. Il cane fu fatto venire quell' anno stesso dal Testoni in società con il Giovanelli e, dopo tre o quattro ricerche infruttuose nei boschi di Siana e di Lisignamoro nei pressi di Pola (dove furono trovati ipogei di altre

specie), i primi tartufi bianchi furono dissotterrati nelle vicinanze di Novacco. L'inverno eccezionalmente rigido di quell'anno troncò i tentativi all'inizio, ed il cane venne restituito. Il Testoni ha il merito di aver subito intuito le analogie dei terreni alluvionali della Foiba di Pisino con quelli tartufiferi dell'Emilia, suo paese natale, di aver compreso che il tartufo bianco doveva trovarsi non già nell'Istria rossa, bensì in quella bianca, e quindi di non essersi lasciato scoraggiare dagli insuccessi di Pola.

Nel seguente anno 1930 il sig. Testoni volle provarsi ad ammaestrare egli stesso un cane incrociato segugio-pointer, ma con scarsi risultati e l'annata fu, così, sprecata.

Nel 1931 Testoni e Giovannelli fecero arrivare da Forlimpopoli due cani barboni perfettamente ammaestrati.

Fig. 1. — Il cane barbone ha individuato il punto ed incomincia a scavare

Le esplorazioni di questi ultimi mesi hanno finalmente incominciato a chiarire le possibilità pratiche di sfruttamento offerte dal tartufo bianco in Istria. Possiamo dire sin d'ora che esistono in questa provincia alcune aree fortemente produttive; resta da definire meglio la importanza di tali aree, cioè l'estensione del nuovo centro tartufifero. Ecco alcuni dati: non rare le uscite di un sol giorno che hanno fruttato con due cani 3-4 Kg.; ai primi di dicembre Testoni ed io trovammo oltre 4 Kg. di tartufi (senza contare i molti già guasti), fra cui alcuni di 200 gr. e più (Fig. 2), in un tratto di tre o quattro Km. di fondo valle alle origini della Fiumera sotto Colmo; dal 9 all'11

dicembre Testoni e Giovanelli ripercorsero quel tratto e proseguirono lungo la Fiumera fino a Còtele, quindi esplorarono la valle del Quieto da Pinguente a S. Stefano Bagni, raccogliendo 9 Kg. di tartufi, di cui 6 Kg. sani, e fra questi una palla di mezzo chilo, scavata a 220 metri dall'Albergo Fontane di Pinguente; il 19 dicembre Giovanelli percorre la vallata sotto a Rozzo e prosegue fino a Pinguente, raccogliendone 4 Kg. All'ingrosso calcolo che siano stati raccolti almeno 50 Kg. di tartufi bianchi in circa 25 escursioni.

Fig. 2. — Zona tartufifera nella valle della Fiumera; 4 Kg. di tartufi bianchi, frutto di una giornata di raccolta.

« Nil novi sub sole! ». Lasciatemi ora aggiungere che i nostri tartufi erano già noti da tempo immemorabile ai contadini della regione e specialmente ai loro maiali. Io stesso interrogai alcuni zappatori della valle della Fiumera, che assistevano incuriositi al lavorio dei nostri cani; essi esaminarono i campioni e risposero che quelle erano le « patate che spussa », le quali non di rado capitavano sotto la loro zappa nel dissodare i terreni. Non sognavano neppure che delle pallottole così puzzolenti potessero servire a qualche cosa. I maiali di una cascina di Borutto, invece, furono meglio consigliati dal proprio istinto, poichè scoprimmo che avevano messo sottosopra tutto un prato per scavarvi i numerosi tartufi e divorarli; il prato era disseminato di buche e solo al di là del canale che lo delimitava la cerca coi cani ridiventò fruttifera.

Il tartufo bianco venne finora trovato:

Nella valle della Foiba, fra Pisino e Borutto; in scarso numero nella parte inferiore, fra Pisino e Novacco, molto abbon-

danti nel tratto da Novacco a Cerreto (specialmente intorno alla Fornace), a Borutto ed oltre, fino al tunnel della Ferrovia. La zona tartufifera sembra limitata al fondo pianeggiante e prativo della valle, ed in particolare a due striscie di 30-40 m. a destra ed a sinistra del torrente, lungo i due filari di pioppi, dove il terreno è leggermente rialzato e quindi meno soggetto ad impaludarsi.

Inoltre nella convalle di R. dei Gamberi, fin sotto Moncalvo.

Nella valle di Rozzo.

Nella valle della Fiumera da sotto Colmo a Pinguente e nella valle del Quieto da Pinguente a oltre Levade; sotto i pioppi, i salici e le quercie isolate del fondo valle prativo.

Fig. 3. — Il sig. Testoni tiene con la sinistra il tartufo appena scavato e con la destra offre a «Dora» il premio regolamentare, rappresentato da un pezzo di pane.

Notevole la presenza del tartufo nell'interno del bosco di S. Marco, o bosco del Quieto, specialmente lungo le due sponde del fiume. Considerata la sua estensione, che è di circa 22 Km. di lunghezza per mezzo od un Km. di larghezza, v'è da sperare che questo solo bosco possa fornire una rilevante quantità di tartufi. Testoni ed io ne esplorammo una piccola porzione presso Levade, il 2 gennaio, cioè a stagione avanzatissima, e vi trovammo 1 Kg. di tartufi già guasti e 500 gr. di tartufi più pic-

coli ancora sani. Il bosco è formato da grosse roveri di 60-70 anni d' età, piantate alla distanza di 3-5-10 m. l' una dall'altra, inoltre da olmi e frassini; il sottobosco da arbusti di olmo, rovere, salice, ecc. Vi sono aree a pioppo del Canadà, e brevi appezzamenti ad abete bianco. Trovammo i tartufi sotto le quercie negli spazi lasciati più o meno liberi dal sottobosco, sotto i pioppi e numerosi anche sotto l' abete bianco. Nulla trovammo nei prati pianeggianti esterni, nè lungo il margine del bosco nè sotto le piante sparse. Le zolle erano qui fortemente gelate, mentre che nel bosco il tappeto di foglie aveva in parte preservato la superficie dal gelo. Il cane sente i tartufi anche su terreno gelato, sebbene con maggior difficoltà; e quindi è probabile che l' esito negativo delle ricerche fuori del bosco dipendesse soltanto dalla precedenza che la maturazione del tartufo deve avere in queste aree solatie rispetto al bosco ombreggiato.

Dal bosco di S. Marco fino allo sbocco della valle a Cittanova il sig. Giovanelli, che esplorò la zona, non trovò più nulla, perchè la valle diventa sempre più impaludata. E veramente già stupisce che il tartufo alligni nel bosco del Quieto, che più volte all' anno è soggetto ad essere quasi completamente inondato, sebbene per periodi di pochi giorni. Di questa vicenda recano in talune zone traccie visibili gli alberi stessi, impatinati fino ad una certa altezza da un sottile velo biancastro di argilla, oppure circondati, alla base del tronco, da un manicotto di muschio di una cinquantina di centimetri. La bonifica del Quieto, ora in corso, eliminando le inondazioni gioverà moltissimo allo sviluppo del tartufo nel bosco di S. Marco, che tutto quanto diventerà, forse, un grande vivaio.

Anche in alcune zone delle valli della Fiumera e della Foiba la produzione dei tartufi sembra ostacolata dalle inondazioni o dalla troppa umidità. Ed infatti in questi luoghi essi si trovano di preferenza all' inizio dell' erta, dove il terreno è ancora umido ma non mai sommerso.

Come simbionti del tartufo bianco in Istria, ci sembrano finora sicuri il pioppo, il salice, la rovere, il ginepro; e probabile l' abete bianco (*Abies pectinata* Lam). In un caso trovammo due bei tartufi sotto un grosso pero selvatico, a distanza da altri alberi. Il carpino scende fin verso il margine, ma non sul piano alluvionale delle valli, e forse per questo non ricordiamo alcun ritrovamento ad esso riferibile.

Trovammo abbondante la *Balsamia vulgaris* Vitt. sotto le quercie ed altre piante nelle stesse zone prative produttrici del tartufo bianco, ma generalmente in aree distinte, sebbene vicinissime. Non ne scavammo invece alcun esemplare nel bosco del Quieto.

Risulta da quanto ho esposto che il *Tuber magnatum* è stato finora ritrovato solo nell' Istria bianca, in terreni alluvionali recenti, argilloso calcarei, più o meno compatti, talora più compatti alla superficie e sotto più leggeri, cioè misti a sabbia grossolana, ed in qualche caso anche ciottolosi; terreni generalmente prativi e liberi da sterpaglia, oppure a bosco di alto fusto; terreni più umidi di quelli delle colline circostanti, dove tuttavia non sono ancora state fatte ricerche esaurienti. E' anzi un punto essenziale da chiarire se il tartufo bianco alligni anche nelle zone in declivio; perchè se le ricerche dessero anche qui risultati favorevoli, la superficie e l' importanza del nostro centro tartufifero verrebbero di molto accresciute. Basta pensare a tutta l' estensione collinare solcata da numerose vallette sita fra Montona, Pinguente, Pisino e l' Arsa.

(continua) PROF. M. SELLA

Qualche consiglio sulla coltura del granoturco

Per quanto le condizioni climatiche dell' Istria, specialmente nei riguardi della scarsa precipitazione estiva, e non di rado primaverile, come purtroppo si sta verificando anche quest' anno, siano poco favorevoli per il frumentone, pianta a notevole sviluppo fogliaceo e assai midollosa, quindi avida di acqua, pure la sua coltivazione ha ancora notevole importanza, sopratutto per il largo consumo del prodotto sia da parte della popolazione rurale che da quella dei centri urbani, e per la sostenutezza dei prezzi, dovuta sopratutto alla energica protezione doganale.

La penuria di acque superficiali e sotterranee e la configurazione prevalentemente collinosa del suolo, riducendo al minimo la possibilità delle irrigazioni, rendono ancor più sfavorevole l' ambiente per questa coltura, il cui esito è pertanto legato per la massima parte al fattore pioggia.

Su ciò non vi è dubbio; l' ultima conferma la si ebbe lo

scorso anno: estate oltremodo piovosa, raccolto sì abbondante, che in molte località non se ne ricordava l' uguale.

Ciò non vuol dire, peraltro, che nell' accingersi ad eseguire i vari lavori ed a sostenere le spese richieste dalla coltura del granoturco, si debba essere pervasi da una specie di remissione fatalistica: in tal modo si ripeterebbero deficienze ed errori passati, e sottraendosi a quell' assidua opera di revisione dei vecchi sistemi che i continui progressi della tecnica consentono ed i duri tempi esigono, si andrebbe difilati, il più delle volte, ad un totale insuccesso, aggravando situazioni abbisognevoli di aiuto.

Necessita quindi ricorrere all' adozione di tutti quei mezzi che possono attenuare l' influenza delle sfavorevoli condizioni ambientali, incominciando con il porre la massima cura nella esecuzione dei lavori preparatori del terreno. Questi debbono consistere in una aratura fatta in autunno od anche nell' inverno, alla profondità di 30-35 cm.; ottima pratica è quella di far seguire ad essa la ripuntatura che smuove la terra del fondo del solco senza portarla alla superficie.

Così le pioggie dell' inverno non si disperdono, come invece avverrebbe se cadessero su un terreno lavorato superficialmente, o, peggio ancora, mantenuto sodo fin quasi alla vigilia della semina. Verrà poi il momento in cui parte di queste acque immagazzinate risaliranno fino alla superficie del suolo a supplire, sia pure sino ad un certo limite, ai bisogni della pianta. Un terreno ben lavorato, soffice vale quanto uno irrigato: così si diceva un tempo, ed anche se vogliamo ridurre alle debite proporzioni il valore di questa affermazione, si deve pur ammettere che la sofficità ottenibile con un' aratura profonda ed accurata, ed i successivi ripetuti lavori superficiali di sarchiatura e zappatura durante la vegetazione del granoturco, costituiscono, nelle terre non irrigabili, l' unico surrogato possibile, ed assai efficace, dell' irrigazione.

Dopo la preparazione del terreno, bisogna pensare ad una accurata concimazione; il concime base è il letame, il quale dovrebbe essere sparso in ragione di 200-300 q.li ad ettaro. Questa quantità va notevolmente ridotta se il granoturco segue il prato di trifoglio; qualora poi esso venga seminato su terreno già a medicaio, si può anche fare a meno della concimazione letamica.

In tutti i casi però bisogna impiegare — ad integrazione del letame o della materia organica accumulata nel terreno con la coltura della leguminosa — anche il perfosfato ed il sale potassico al 40%, in ragione di 3-4 q.li del primo e q.li 1-1.50 del secondo.

Qualora poi il frumentone segua il grano, e non si disponga del letame — difatti avviene assai di frequente che questo lo si somministra sopratutto alla vite e ciò che residua si impiega, erroneamente, per il grano — è ovvio che i quantitativi medesimi di concimi chimici debbano essere sensibilmente aumentati.

Lo spargimento del letame va fatto prima dell' aratura profonda, con la quale, appunto, esso viene sotterrato; così ha il tempo necessario per scomporsi ulteriormente, immedesimarsi con la terra e mettere a disposizione della pianta un alimento prontamente utilizzabile.

I concimi chimici possono essere sparsi per intero alla semina, o metà prima dell' aratura profonda, mescolati al letame, ed il resto alla semina.

Prima di procedere a questa, occorre eseguire, a seconda dello stato della superficie del terreno, una estirpatura od una energica erpicatura: ciò per rompere le zolle, interrare i concimi e livellare il terreno; talvolta è bene arare una seconda volta, superficialmente.

Quest' anno tutti dovrebbero disporre di seme di buona qualità; l' ultimo raccolto, abbondante quanto mai, consentiva una ampia scelta che gli agricoltori accorti fecero già sul campo, raccogliendo le spighe più grosse, portate da piante vigorose ed inserite nella parte bassa dello stelo. Ora è il momento di sgranare queste spighe, accuratamente conservate durante l' inverno, scartando a mano i semi più minuti, che si trovano nella punta, ed i più grossi, ma più leggeri, che stanno alla base; di modo che vanno seminati solo quelli mediani, omogenei e meglio conformati.

Da quanto precede è facile desumere che sbaglia e di molto chi semina del granoturco prelevato a caso dal magazzino o tutto al più dopo un semplice, sommario esame comparativo delle varie partite eventualmente riunite in cumuli distinti.

A costo di ripeterci oltre il limite, diciamo ancora una volta che in Istria occorre coltivare granoturchi precoci, e quindi a vegetazione di breve durata, 120-130 giorni, e di moderato svi-

luppo. Non si avranno pannocchie grosse, non si disporrà del foraggio che si ottiene dalla sfogliatura — pratica da abbandonare o che può essere tollerata solo quando mancano pochi giorni alla raccolta — dei granoturchi a fusto alto, grosso, ed a foglie ampie, ma in compenso le probabilità di ottenere un discreto raccolto anche in annate non troppo propizie, saranno di gran lunga maggiori.

La semina va fatta a righe; non disponendo della seminatrice si tracciano con l'aratro dei solchi superficiali sui quali si semina a mano. La distanza fra le file deve essere di 50 60 cm. per le varietà a moderato sviluppo e di 70-80 per le altre, mentre la distanza fra i semi nelle file si aggirerà, rispettivamente, sui 30-35 cm. e sui 40-45 cm.

La profondità alla quale va messo il seme non dovrà superare i 3-5 cm.

Nei numeri prossimi daremo qualche consiglio in merito alle cure di coltivazione; anche allora, come questa volta, si tratterà di cose vecchie, note a tutti, e che pure è bene ricordare perchè molti, troppi agricoltori sono tuttaltro che restii a dimenticarle od a rammentarle solo in parte e non sempre in modo chiaro.

Dott. U. Stacchiotti

LA CONCIMAZIONE DELL' OLIVO

Com' è noto, la concimazione delle varie piante viene regolata sopratutto in riguardo alle loro esigenze, alla durata della loro vita, al loro stato vegetativo ed alla qualità del terreno.

Nel caso dell' olivo ci troviamo di fronte ad una pianta non molto esigente; ciò non deve però far pensare che si possa fare a meno della concimazione e ottenere ugualmente buoni risultati. L' olivo si adatta facilmente anche a terreni di mediocre qualità, ma, come tutte le piante, la sua produttività è sempre in rapporto al quantitativo di elementi nutritivi che ha a disposizione. Perciò sin dall' impianto occorre concimare abbondantemente, a base di stallatico e concimi chimici. Per la scelta dei concimi da usare giova appunto tener presente la longevità dell' olivo che porta con sè la buona utilizzazione dei concimi a lento, anzi a lentissimo effetto. Il concime più comunemente

usato è il letame di stalla il quale si somministra generalmente ogni 3 anni in quantità variabile dai 60 ai 150 chg. per pianta.

Le forti concimazioni letamiche richiedono la presenza di molto bestiame, cosa poco frequente oggidì, specie dove scarseggiano i foraggi e l'olivo si coltiva su larga scala. In questi casi l'agricoltore dovrà provvedere diversamente, impiegando letame pecorino dove è possibile averlo, escrementi di volatili, pozzonero, ecc., tutte materie consigliabilissime per concimare l'olivo, specie se convenientemente mescolate con altre di lenta decomposizione come le erbe raccogliticce, i resti di fogliame che si ricavano dai boschi, erbe palustri, erbe marine dissalate, ecc. Potranno essere usate con vantaggio pure le spazzature, i cascami delle concerie, raschiature di unghie, di corna, specie in terreni calcarei e sciolti. Le stesse sanse provenienti dall'oleificio, dopo sgrassate e private dei semi, costituiscono un ottimo materiale concimante per l'olivo. Inoltre le acque dell'inferno, le morchie che contengono sali fosfatici, potassici e sostanze organiche, possono servire per macerare erbe di fosso, frascame di bosco, vinacce, ecc., e con aggiunta di cenere, calcinacci, polvere di strada costituiscono un concime economico e ottimo per l'olivo.

Per ottenere i migliori risultati dai concimi ricordati è consigliabile completarli con concimi minerali e più propriamente con perfosfato minerale in ragione di q.li 1-1.5 per ogni 100 q.li di concime organico.

Nelle località ove scarseggiano i concimi organici e dove i trasporti sono difficili, è consigliabile il sovescio di leguminose (fave, lupini, trifoglio incarnato, ecc.). Per la buona riuscita del sovescio bisogna concimare le leguminose con 4 q.li di perfosfato ed 1-1.5 di cloruro potassico, per ettaro, aggiungendo 5-6 q.li di gesso nei terreni poveri. L'olivo ritrae considerevole vantaggio dai sovesci per la forte quantità di materia organica fresca che si incorpora nel terreno nel momento in cui ha maggior bisogno di sostanza nutritiva, e di acqua che viene ceduta gradualmente nel periodo estivo favorendo l'allegagione delle olive.

L'impiego dei concimi minerali nell'oliveto riesce sempre vantaggioso anche perchè essendo concentrati, richiedono minore spesa per il trasporto e per lo spargimento. Quando si vogliono rinvigorire piante deboli, deperite, è opportuno adoperare il ni-

trato di calcio in ragione di 80-100 chg. ad ettaro, oppure chg. 0.150-0.200 per pianta; mentre per la produzione si può usare il solfato ammonico o la calciocianamide in ragione di q.li 1.5-2 ad ettaro oppure chg. 0.300-0.400 per pianta. Circa i concimi fosfatici, il perfosfato e le scorie Thomas si impiegano, rispettivamente, nella dose di 5-7 e di 8-10 q.li. All' impianto, come concimazione fosfatica, si possono adoperare le fosforiti, a lenta azione e di lunga durata, spargendone 12-15 q.li per ettaro. La potassa si può somministrare sotto forma di cloruro potassico od altro sale in quantità di q.li 1.5-2 per ettaro. L' olivo utilizza bene anche la calce, quindi dove scarseggia è consigliabile somministrarla sotto forma di gesso o di calce sfiorita; si possono dare 15-20 q.li per ettaro, ad intervalli di 8-10 anni.

Per la buona riuscita delle concimazioni chimiche è necessario che nel terreno si trovi una conveniente quantità di sostanza organica; di conseguenza, per concimare bene l' olivo bisogna alternare la concimazione minerale con quella organica o con i sovesci di leguminose.

L' epoca più opportuna per praticare la concimazione varia secondo molte circostanze, quali la natura del terreno, la qualità del concime, il clima della zona, ecc. Nei terreni freddi e compatti i concimi di lenta azione si somministrano alla fine d' autunno, quelli di azione più pronta alla fine d' inverno; nei terreni soffici, permeabili e calcarei si concima alla fine dell' inverno.

La distribuzione dei concimi in pianura va fatta ad una certa distanza dal fusto e sopra una zona corrispondente alla chioma della pianta; in collina, invece, essi si spargono dalla parte superiore perchè le acque piovane non trasportino il materiale fertilizzante nelle parti più basse.

Per. Agr. E. Tromba

Insegnamenti della battaglia del grano

La battaglia del grano col suo corredo documentativo a base di esperienze, di rilievi desunti nel corso degli esami delle innumerevoli aziende concorrenti ai premi, di osservazioni comparative di analisi ci offre un complesso cospicuo di ammaestramenti e di utilissime indicazioni.

Epperò è sin d'ora possibile estrarre alcune chiarissime conclusioni da quella parte del materiale che è a nostra conoscenza. Ammaestramenti che se in parte non sono altro che la conferma di postulati da tempo noti alla scienza rurale e in parte gettano più luce, chiariscano e decidono certi punti oggetto di controversia e di dissenso, in parte anche stabiliscono postulati nuovi o fanno intravvedere nuove verità di alto significato.

Non è di queste ultime che è proposito di parlare bensì di quelle altre per le quali è bene sia intervenuta una sanzione così autorevole e inconfutabile quale è quella di una esperienza mai avuta nella storia. Alludo a ciò su cui con molto acume e discernimento il senatore De Cillis ha richiamato l'attenzione e l'interessamento degli studiosi e di agricoltori e precisamente l'impressionante parallelismo e la stretta correlazione che si è veduto sussistere tra le elevatissime produzioni di grano e le lauté concimazioni organiche nella fattispecie di letame. Nessuna delle aziende fra quelle che riuscirono a raggiungere i 60-70 quintali e più ha una dotazione di bestiame inferiore a circa 1 3/4 o 2 capi per ettaro, nessuna pratica letamazione inferiore ai 5-600 quintali per ettaro, tutte curano la concimaia con la massima diligenza; all'opposto i terreni delle plaghe stesse di bonifica ricchissime di sostanza organica ma ove non è ancora possibile fare le laute letamazioni in parola, in nessun caso riescono ad emulare le brillanti realizzazioni delle prime aziende. Il che sta a provare che non è solo la mancanza di *humus* la causa di questa inferiorità, ma è invece la deficienza di quell'*humus* che attraverso le trasformazioni della concimaia è pervenuto a un grado di elaborazione e di attività e disgregazione che consente lo svolgimento della vita batterica, fattore indispensabile di ricca vegetazione.

Chi dice letame razionalmente preparato dice prodotto finito, vera manifattura di cui è officina la concimaia. Di qui la enorme importanza di questo organo essenziale della azienda agraria moderna che i mezzi di fertilizzazione chimica non solo non intendono a sostituire ma anzi a maggiormente valorizzare. Perchè un altro degli insegnamenti che è lecito trarre dalla documentazione di cui ci ha arricchiti la battaglia del grano, è quello relativo alla parte cospicua che la concimazione fosfatica ha rappresentato e rappresenta nel conseguimento delle

forti raccolte granarie. Sostanza organica e fosforo si sono dimostrati due alleati di altissimo valore. Ora è nella concimaia che questa alleanza trova l'ambiente più adatto per una intima cooperazione. Abbiamo in essa infatti la possibilità di ottenere quegli umofosfati di cui anche recenti indagini hanno messo bene in luce l'importanza capitale agli effetti della nutrizione delle piante. E sono precisamente le forme basiche tipo fosforite « Italia » quelle che più si prestano e si attagliano a questa combinazione sia dal punto di vista tecnico che da quello economico. Nessun altro accorgimento può darci l'intima unione di due materiali in grado così perfetto. Per la quale la concimaia assurge a un posto preminente nell'azienda agraria moderna. Come nel silos si preparano quelle materie prime che unite e decomposte, assumono la forma più atta alla trasformazione e valorizzazione attraverso la macchina animale, così nella concimaia concepita coi criteri che siamo andati svolgendo abbiamo il mezzo per allestire la materia prima più acconcia a quelle macchine vegetali che sono le piante. Alla concimaia deve quindi rivolgersi tutto l'interessamento dell'agricoltore. Le moderne risorse della tecnica ci danno modo di preparare in essa un fertilizzante ideale al massimo buon mercato, di utilizzare tutte le materie di scarto che in ogni azienda esistono in gran numero e che lo stesso silos rifiuta. Che quand'anche ci trovassimo nelle condizioni di non poter subito elevare la nostra dotazione di bestiame come è il caso ad es. nelle prime fasi di un'azienda di recente bonifica, non perciò ci vediamo preclusa la possibilità di preparare forti dosi di letame utilizzando le materie vegetali di scarto, la stessa paglia che non può trovare diversa utile destinazione. Il che potremo fare ricorrendo ai moderni sistemi di preparazione del letame artificiale con liquidi ammoniacali e con opportune addizioni di fosforite che tra gli innumerevoli benefici ha anche quello di fissare l'ammoniaca, di immedesimarsi colla sostanza organica e di influire favorevolmente sulla flora bacterica del terreno.

Nelle presenti difficili prove a cui è sottoposta la economia rurale del mondo, è davvero provvidenziale l'intervento di mezzi che come è il caso di questo contribuiscono a rendere meno onerose le condizioni di lotta in cui l'agricoltore è costretto a svolgere la sua attività produttiva.

M. Viscardi

RASSEGNA DELL'ANDAMENTO AGRICOLO IN PROVINCIA

Pola. — Il decorso della seconda quindicina di marzo è stato in massima parte sereno; per alcuni giorni ha dominato il vento di bora, e si è quindi avuto un certo abbassamento di temperatura.

Il frumento si presenta bene in complesso; in qualche appezzamento è un po' ingiallito, causa ristagni d'acqua o scarsa disponibilità di sostanze nutritive; continuano le nitrature, zappature e scerbature.

Si sta preparando il terreno per la semina del granoturco.

Il tabacco ha germinato bene nei semenzai, ed ora sviluppa regolarmente.

La vegetazione degli erbai procede bene; nei prati e nei pascoli è incominciato il risveglio vegetativo. Si nota un sensibile aumento nella superficie investita a medicai.

Si è ultimata la semina delle patate tardive; quelle precoci stanno spuntando.

Nei vigneti sono terminati i lavori di potatura e di legatura; continuano quelli di aratura e le zappature.

Negli oliveti si sono iniziate la zappatura, la potatura e le concimazioni organiche.

I fruttiferi sono stati potati; ora incominciano a fiorire.

Albona. — Si stanno eseguendo i lavori di preparazione del terreno per l'impianto delle patate tardive e per la semina del granone.

Il frumento vegeta benissimo; lo stato delle foraggere e delle altre colture erbacee è normale.

Nei vigneti e negli oliveti è incominciata la potatura e la zappatura; quest'anno si sono fatti pochissimi nuovi impianti di viti.

Buie. — Tranne qualche giornata piovosa, in tutta la quindicina si è avuto il bel tempo.

Il frumento si presenta bene quasi ovunque; in singole zone si riscontrano degli ingiallimenti dovuti più che altro a deficienza di nutrimento. Si è dato inizio alle zappature e si sono fatte le nitratazioni.

Anche i cereali minori promettono abbastanza bene; si sta lavorando il terreno per la semina del granoturco e per le altre colture primaverili.

Le foraggere sono belle ovunque; si è avuta una notevole estensione nella superficie investita a prati artificiali.

La semina delle patate è ultimata.

Quanto ai vigneti, sono stati condotti a termine tutti i vari lavori ed anche i nuovi impianti.

Qua e là si è iniziata la potatura dell'olivo e degli alberi fruttiferi; gli altri lavori per queste colture sono già stati eseguiti.

A Matterada di Umago il Reggente della Sezione zootecnica della Cattedra, dott. Giovanni Comandini, ha tenuto dal 21 al 26 marzo un corso di zootecnia per agricoltori adulti e di pollicoltura per le massaie. Il corso è stato frequentato in media da 80 persone, ed è risultato assai proficuo, come

il Reggente ha potuto constatare attraverso le interrogazioni fatte, alla fine, a buona parte dei partecipanti.

Capodistria. — Il tempo rimessosi al bello, ha permesso di ultimare le semine di stagione.

Quest'anno la vegetazione è in ritardo; i frumenti si presentano discretamente; gli agricoltori li hanno nitratati, ma con parsimonia alquanto accentuata.

La semina dell'erba medica e del trifoglio è stata fatta in buone condizioni.

I piselli precoci sono arretrati nello sviluppo e pertanto gli agricoltori temono circa i prezzi che potranno realizzare.

Parenzo. — Il favorevole decorso del tempo durante tutta la seconda quindicina di marzo ha consentito agli agricoltori di ultimare la preparazione del terreno per le semine primaverili.

La mano d'opera è tutta occupata nei nuovi impianti, nelle predette semine, nella potatura e legatura delle viti; le mercedi giornaliere corrisposte ai braccianti agricoli sono di Lire 8 per gli uomini e Lire 6 per le donne e i ragazzi.

Il frumento si presenta generalmente bene e mondo da cattive erbe; lo sviluppo dei cereali minori è normale.

Nei semenzai di tabacco è incominciata la germinazione del seme; si sta eseguendo la seconda aratura del terreno per il trapianto. La lavorazione del tabacco raccolto lo scorso anno riesce difficoltosa per la persistente aridità; tutta la partita viene lavorata a Tonkas.

Quest'anno la superficie dei prati artificiali è stata notevolmente aumentata, anche per far riposare la terra, alquanto depauperata dalle ripetute colture delle graminacee. Le riserve di foraggio per l'alimentazione del bestiame sono poche.

L'andamento delle altre colture erbacee è normale.

Le viti morte in seguito al freddo dell'anno scorso sono state rimpiazzate solo in parte, per il fatto che molti agricoltori non disponevano dei mezzi all'uopo necessari. Nella potatura si rileva il rigoglioso sviluppo delle gemme e dei tralci, segno evidente di buon raccolto.

Il mercato del vino è sempre calmo, però con prezzi costanti che vanno dalle 80 alle 90 lire all'ettolitro per i rossi e dalle 100 alle 110 per i bianchi, tutti di gradazione superiore ai 10°. La vendita nel mese di marzo non ha raggiunto i 1000 ettolitri.

Gli olivi hanno la chioma molto bene sviluppata; essi abbisognano di un'accurata rimonda.

Le piante da frutto lasciano sperare in un abbondante raccolto; bisogna però che gli agricoltori non trascurino i trattamenti necessari per lottare efficacemente contro i vari parassiti.

I pochi affari conclusi nei mercati di animali hanno determinato ancora qualche lieve diminuzione nei prezzi, che per i buoi da macello sono stati di lire 130—180 al q.le peso vivo, e per le vacche di lire 80—130. Sempre animato il mercato dei suini, con prezzi abbastanza elevati.

Pinguente. — Durante la seconda quindicina di marzo il tempo si è mantenuto prevalentemente sereno, e l'agricoltore ne ha approfittato per ultimare la legatura delle viti e la semina delle patate.

I seminati di grano sono generalmente belli; solo in alcune località la semina è stata fatta troppo fitta; ovunque sono state somministrate discrete dosi di nitrati.

E' incominciato il risveglio nella vegetazione dei medicai e dei trifogliai.

Pisino. — Nella seconda quindicina di marzo si sono avute in prevalenza giornate serene; è caduta anche qualche piccola pioggia; la temperatura è andata gradatamente aumentando.

Il frumento si presenta sano, di un bel colore verde e con buon accestimento; continuano le erpicature e le zappature, come pure le somministrazioni di nitrato.

Il tabacco nei semenzai ha germinato regolarmente ed è sano.

La semina delle patate è ultimata; continua la preparazione del terreno per quella del granoturco.

In tutta la zona molti vecchi arativi vengono seminati ad erba medica; la vegetazione dei prati e dei pascoli sta riprendendo.

Nei vigneti continuano i lavori di potatura e legatura delle viti, e di aratura e concimazione del terreno.

Si stanno potando anche gli olivi ed i fruttiferi.

Rovigno. — Il decorso della stagione è buono, con giornate calde e serene e notti un po' fredde.

Lo sviluppo del frumento e dei cereali minori è mediocre, in seguito all'arresto vegetativo avvenuto per azione del freddo; le varietà precoci, trattate bene, sono assai migliori di tutte le altre.

Il tabacco nei semenzai ha germinato regolarmente ed il suo sviluppo è normale.

Gli erbai si presentano bene; la disponibilità delle scorte foraggere è ridotta al minimo, e pertanto gli agricoltori debbono approvvigionarsi nel resto della Provincia ed anche in Romagna.

Le patate sono state impiantate; si prepara il terreno per il granoturco.

Si procede alla potatura e legatura delle viti, e si fanno gli innesti sul posto e da forzare.

Gli alberi da frutto sono in fiore.

NOTIZIARIO

La vendita, per il consumo, dei vini aventi gradazione inferiore a quella prescritta dal R. D. L. 2 settembre 1932, n. 1225, è disciplinata da norme emanate dal Ministro per l'agricoltura, con suo decreto del 20 gennaio c. a., per il controllo delle rispettive quantità.

Riportiamo qui di seguito il testo del decreto, ed invitiamo gli interessati a tener presente sopratutto che tali vini possono essere posti in vendita

per il consumo solo in seguito ad autorizzazione ministeriale, e che tale autorizzazione non potrà in alcun modo essere concessa oltre il termine massimo del 15 settembre p. v.

* * *

Art. 1. — I vini di cui all' autorizzazione ministeriale concessa in base alla disposizione transitoria della legge 22 dicembre 1932, n. 1701, possono essere venduti ai consumatori esclusivamente nel territorio del Comune nel quale sono stati prodotti.

Art. 2. — Dell' autorizzazione ministeriale, il Podestà darà notizia con avviso da affiggere all' albo del Comune.

Art. 3. — Gli esercenti e tutti coloro che vendono direttamente al consumatore vino con gradazione alcoolica inferiore a quella prescritta dall' art. 11 del R. decreto-legge 2 settembre 1932, n. 1225, sono tenuti a denunciare al Podestà del Comune le quantità di vino acquistate per tale vendita diretta, il rispettivo fornitore e la rispettiva gradazione alcoolica, la quale non deve essere inferiore a quella minima fissata dal Ministero per l' agricoltura e per le foreste.

Art. 4. — Ferme restando le disposizioni relative alla vendita diretta del vino al consumatore, contenute nell' art. 11 del R. decreto-legge 2 settembre 1932, n. 1225, convertito in legge con la legge 22 dicembre 1932, n. 1701, il Podestà del Comune nel quale è stata autorizzata, fino al 15 settembre 1933, la vendita del vino con gradazione alcoolica inferiore a quella prescritta dall' articolo predetto, provvederà al controllo delle quantità relative poste in vendita per il consumo.

Art. 5. — L' autorizzazione alla vendita diretta al consumatore dei vini di cui al presente decreto cessa di avere effetto dal 16 settembre 1933 anche per le partite che risultino in corso di vendita anteriormente a tale data.

Ex allievi dell' Istituto agrario che si distinguono. — Fra i vincitori del Concorso bandito dalla Direzione del Partito nazionale fascista per l' assegnazione delle borse di studio istituite in memoria ed al nome di Arnaldo Mussolini, ed ai quali è riservato, come pubblicato dal «Foglio d' Ordini» del Partito, l' alto onore di essere ricevuti dal Duce il 21 corr., ricorrenza del Natale di Roma e Festa del Lavoro, vi è il Perito agrario Giacomo Biagini, da Parenzo, licenziato presso il nostro Istituto nel 1929, ed attualmente frequentante il corso di specializzazione presso la R. Scuola media agraria di Conegliano.

Nel concorso a 4 posti di Esperto presso la Cattedra ambulante di agricoltura dell' Istria — del quale riportammo nell' ultimo numero del nostro bollettino la Relazione della Commissione esaminatrice — sono risultati vincitori tre nostri ex allievi, e precisamente i Periti agrari Antonio Quarantotto, Giovanni Bari ed Egidio Tromba.

Nel porgere a questi bravi giovani le espressioni del più vivo compiacimento, formuliamo i migliori auguri per il loro avvenire.

Corso dei fiori in Abbazia. — Domenica 14 maggio p. v., dalle ore 17 alle 19, si svolgerà ad Abbazia, fra la piazza del Mercato ed il Palace Hotel, un Corso di fiori con veicoli infiorati, gruppi, ecc.

Ai concorrenti migliori la Giuria assegnerà in premio 23 ricchi gonfaloni: 5 bianchi di primo grado, 8 rossi di secondo e 10 verdi di terzo, ed agli altri partecipanti verrà offerta una bellissima targa-ricordo.

Ulteriori informazioni verranno date dalla stampa.

Per progetti, consultazioni e chiarimenti rivolgersi all'Azienda di cura di Abbazia, villa Angiolina, I° piano, dove si accettano a tutto l'8 maggio p. v. le iscrizioni per la partecipazione al Corso dei fiori.

Partecipazione della Cantina dell'Istituto agrario alla Fiera campionaria internazionale di Milano. — La Cantina dell'Istituto ha partecipato anche quest'anno alla importante rassegna del commercio mondiale con un proprio *stand* nel Padiglione vini.

Ci riserviamo di ritornare sull'argomento nei prossimi numeri; già sin d'ora, peraltro, possiamo con piacere affermare che lo stand dell'Istituto, intonato a semplice buon gusto ed a stile moderno, ha ottenuto buon successo, il che interessa tutta la Provincia, dato che l'Istituto, con la sua partecipazione, si è proposto di far conoscere e valorizzare, nel più grande mercato nazionale, tutta la produzione enologica istriana.

Convegno agrario nazionale a Venezia. — Il Sindacato nazionale fascista dei tecnici agricoli ha indetto per i giorni 29-30 aprile e 1° maggio un Convegno agrario nazionale in cui verranno discussi alcuni problemi che hanno speciale riferimento alle colture erbacee di pieno campo.

Possono partecipare al Convegno, od esservi rappresentati, le persone, gli enti, le istituzioni, le società che hanno rapporto con la proprietà fondiaria e con l'agricoltura. Chiunque desideri presentare brevi comunicazioni dovrà farle pervenire al Comitato di Venezia non oltre il giorno 27 aprile corr.

Al Convegno saranno discussi i seguenti temi:

On. Julo Fornaciari. — *L'utilizzazione della barbabietola per la produzione dell'alcool.*

Prof. Ottavio Munerati. — *La tecnica della coltura delle barbabietole dal punto di vista della difesa delle malattie.*

Prof. Tito Vezio Zapparoli. — *Sviluppi tecnici ed economici della maiscoltura in Italia.*

Prof. Enrico Avanzi. — *La coltura intensiva delle foraggere; direttive e finalità.*

Proff. Vittorio Ronchi e Guido De Marzi. — *Cereali e foraggere negli sviluppi della bonifica integrale.*

Prof. Oscar Bonfiglioli. — *Situazione canapicola italiana.*

Prof. Giacinto Turlini. — *Il lino nell'economia italiana; aspetti colturali.*

Dott. Loris Carreri. — *L'importanza della coltivazione del tabacco in Italia e suoi indirizzi nel Veneto.*

L'ordine dei lavori è il seguente:

29 aprile, ore 9.30 — Inaugurazione del Convegno, con l'intervento delle Autorità.

29 aprile, ore 10-12: ore 15-18. — Svolgimento delle relazioni, discussione e chiusura del Convegno.

30 aprile, ore 8.30. — Adunanza alla Piazza del Canal Nuovo per la visita ai Consorzi di bonifica del basso Piave. Gita effettuata a mezzo di torpedoni.

1 maggio, ore 7. Adunanza come sopra, per la visita ai Consorzi di irrigazione della provincia di Verona (gita in torpedoni).

Notizie sull'esito di alcuni mercati d'animali tenuti nelle provincie d'Istria, del Carnaro e di Trieste.

Buie, 31-I. — Animali presentati: Buoi 55, Vacche 108, Vitelli 15, Cavalli 9, Muli 5, Asini 56, Suini 226, Caprini 2. Prezzi verificatisi: Buoi L. 140—160, Vacche L. 90—140, Vitelli L. 180-200, al q.le peso vivo; Cavalli (soggetti più o meno fuori uso) L. 300—1000, Muli L. 500—1200, Asini L. 100—400, Suini lattonzoli L. 100—150, Ovini (per allevamento, fuori mercato) L. 80—100, Caprini (idem) L. 80—120, per capo.

Fieno L. 18—20, Paglia L. 7—8, al q.le.

Andamento del mercato: concluso discreto numero di affari; prezzi dei bovini in ribasso, in confronto al mercato antecedente.

Pinguente, 16-I. — Animali presentati: Buoi 55, Vacche 113, Vitelli 11, Asini 19, Suini 130, Ovini 21. Prezzi verificatisi: Buoi L. 140, Vacche L. 90, Vitelli L. 220, al q.le peso vivo; Asini L. 30—300, Suini L. 90—300, Ovini L. 40-90, per capo.

Fieno L. 12 al q.le.

Andamento del mercato: limitata affluenza di bestiame ed abbondanza di commercianti e di macellai che hanno acquistato un cospicuo numero di animali da macello; i suini di allevamento hanno avuto buona piazza.

Montona, 20-II. — Animali presentati: Buoi 30, Vacche 29, Vitelli 6, Asini 1, Suini di allevamento 46. Prezzi verificatisi: Buoi L. 150—180, Vacche L. 100-140, Vitelli L. 170—200, al q.le peso vivo; Asini L. 150, Suini di allevamento L. 60—100, per capo.

Andamento del mercato: causa il maltempo, vi fu poca affluenza di bestiame e di compratori; venne concluso qualche affare.

Siana, 25-II. — Animali presentati: Buoi 4, Vacche 2, Asini 2, Suini 42. Prezzi verificatisi: Suini L. 80—160 per capo.

Andamento del mercato: vennero venduti 30 suini.

Buie, 28-II. — Animali presentati: Buoi 12, Vacche 36, Vitelli 10, Cavalli 3, Muli 2, Asini 41, Suini 237, Caprini 1 Prezzi verificatisi: Buoi L. 140—170, Vacche L. 100—140, Vitelli L. 160 180, al q.le peso vivo; Cavalli (soggetti più o meno fuori uso) L. 300—1000, Muli (in buone condizioni) L. 400—1200, Asini (idem) L. 100—400, Suini lattonzoli L. 80—140, Ovini (per allevamento, fuori mercato) L. 60—80, Caprini (idem) L. 70—100, per capo.

Fieno L. 15—20, Paglia L. 7—8, al q.le.

Andamento del mercato: forse per il fatto che si teneva nell'ultimo giorno di carnevale, andò quasi deserto, se si eccettua l'affluenza dei suini; fu venduta buona parte dei bovini e dei suini presenti.

Pisino, 7-III. — Animali presentati: Buoi 146, Vacche 214, Vitelli 10, Cavalli 6, Asini 12, Suini 12, Ovini 20, Caprini 8. Prezzi verificatisi: Buoi L. 150—200, Vacche L. 80—180, Vitelli L. 250—300, al q.le peso vivo; Cavalli L. 1000—2000, Asini L. 50—500, Suini L. 60—120, Ovini L. 50—70, per capo.

Fieno L. 18—25, Paglia L. 15—20, al q.le.

Andamento del mercato: assai animato, conclusi molti affari.

Istituzione di una distinzione onorifica „ Al merito rurale ". — Con Regio decreto 17 novembre 1932, n. 1715, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale del 12 gennaio del c. a., è stata istituita una distinzione onorifica „ Al merito rurale " la quale può essere accordata a tutti coloro che, essendo proprietari o affittuari, enfiteuti, mezzadri, coloni, direttori di azienda, abbiano prestato effettiva attività nella conduzione o direzione di aziende agricole o forestali, compiendo opere notevoli di miglioramento nel regime fondiario o nell' ordinamento aziendale o nella tecnica delle colture e industrie agricole e forestali, con prestazioni personali e con notevoli sacrifici finanziari, che costituiscano manifestazione esemplare e contributo efficace al progresso dell' agricoltura.

La distinzione onorifica può essere accordata anche a mezzadri e coloni, quando essi, con lavoro tenace ed esemplare, abbiano contribuito al progresso agricolo.

La distinzione consisterà in diplomi di benemerenza di prima, seconda e terza classe, i quali daranno facoltà di fregiarsi, rispettivamente, di una stella d' oro, d' argento e di bronzo.

Le stelle saranno portate al lato sinistro del petto con un nastro di seta, della larghezza di mm. 37, di colore verde, con orli d' oro, della larghezza di mm. 3.

Le ricompense saranno concesse con Regio decreto, su proposta del Capo del Governo e del Ministro per l' agricoltura e le foreste, sentito il parere di apposita Commissione.

Il conferimento avrà luogo ogni anno nella ricorrenza della Festa del Lavoro (21 aprile), fino al massimo di 10 diplomi di prima classe, di 50 di seconda e di 250 di terza.

Nessuno potrà essere insignito di un diploma di grado superiore a quello già conferitogli, se non abbia conseguito nuove, speciali benemerenze.

*
* *

Questo provvedimento, il quale è una nuova prova dell' elevato grado di dignità al quale è stata elevata, per volontà del Governo Fascista, la vita rurale, tornerà certamente grato agli agricoltori, poichè il lavoro duro e continuo nel quale si prodigano, viene ad avere anche nel campo delle benemerenze nazionali, un così alto e significativo riconoscimento.

Disciplina del commercio delle uova. — Il Ministro delle corporazioni ha emanato il 15 gennaio del c. a. il seguente decreto concernente la disciplina del commercio delle uova:

Art. 1. — L' importazione in Italia di uova di pollame in guscio, destinate all' alimentazione umana, è condizionata alla loro preventiva marcatura, con il nome del Paese di origine.

La dicitura in caratteri latini, dell' altezza di almeno due millimetri, deve risultare apposta su ciascun uovo, mediante l' impiego di inchiostri indelebili ed essere facilmente leggibile.

Egual obbligo di marcatura è stabilito per gli imballaggi, che dovranno portare indicato, su ogni testata, il Paese di origine della merce e il numero

delle uova contenute, indicazioni queste che dovranno essere fatte anch' esse in caratteri latini dell' altezza di almeno 3 centimetri.

La merce dovrà pervenire alla dogana già marcata.

Art. 2. — E' vietato di trasportare all' interno della frontiera, di vendere, di offrire in vendita, di detenere in vista della vendita, uova di produzione estera che non siano precedentemente e regolarmente marcate o la cui marcatura sia stata alterata in tutto o in parte.

Art. 3. — E' ammessa l' importazione di uova in transito per i porti di Fiume, Trieste e Genova alle seguenti condizioni:

a) che la merce non sia sottoposta ad alcuna manipolazione di transito;

b) che le spedizioni siano accompagnate da un certificato di origine, rilasciato dalle autorità del luogo di partenza ed indicante il numero di casse, la ditta speditrice, la ditta o lo spedizioniere presso cui è appoggiata la merce nei posti di transito;

c) che le casse siano numerate o marcate con stampiglia (riportata sul certificato di origine accompagnante la spedizione) in guisa che le casse stesse possano essere identificate.

Art. 4. — La inosservanza delle disposizioni contenute nel presente decreto importerà, a carico dei contravventori, la confisca della merce e sarà punibile con un' ammenda fino a L. 10.000 a mente dell' art. 3 del R. decreto legge n. 1878 del 14 ottobre 1932-X.

Bollettino dello Stato civile del Comune di Parenzo del mese di marzo.

Nati: Maschi 13, Femmine 17. Totale 30.
Morti: 13.
Matrimoni celebrati: 1.

Bollettino dello stato sanitario del bestiame.

Data	Malattie	Circondari	Comuni	Specie degli animali *)	Numero delle stalle infette	
					rimaste dalle settimane precedenti	Nuove denuncie
PROVINCIA D'ISTRIA						
Dal 16 al 31-III	Malattie infettive dei suini	Parenzo	Orsera	S	—	1
PROVINCIA DI TRIESTE						
Dal 16 al 31-III	Malattie infettive dei suini	Trieste	Trieste	S	2	—

*) B-bovini, E-equini, O-ovini, Cap.-caprini, S-suini, Can.-canini, P-pollame.

OSSERVAZIONI METEOROLOGICHE

fatte all' Istituto agrario provinciale di Parenzo nel mese di Marzo

Giorno	Pressione barometrica ridotta a 0° ed al mare mm. 700 +	Temperatura gradi centigradi			Vento [1]		Nebulosità [1]			Osservazioni
		Massima nelle 24 ore	Minima nelle 24 ore	Media giornaliera	Direzione N = Nord S = Sud E = Est W = Ovest	Forza 0 = calma 6 = uragano	0 = sereno 10 = completamente coperto	media umidità relativa dell' aria 0 = secca 100 = satura	Precipitazione dalle ore 8 del giorno precedente alle ore 8 del giorno indicato mm.	[1]) osservazioni fatte alle ore 8 antimeridiane
1	68.5	8.5	3.0	5.9	SE	0	10	76	0.2	Acqua caduta nei mesi precedenti mm. 87.3 in marzo » 63.6 Totale mm. 150.9
2	69.0	8.0	0.0	5.1	SE	1	0	67	—	
3	64.5	10.5	5.0	9.0	SW	2	10	95	0.3	
4	60.3	12.2	8.0	10.0	S	1	10	97	25.2	
5	57.8	13.5	8.5	10.2	S	0	10	98	9 8	nebbia
6	59.3	10.0	8.0	8.8	SW	0	10	98	11 0	nebbia
7	63.5	12.5	7.5	10.0	W	0	2	92	—	
8	68.0	14.8	4.0	10.3	N	0	10	85	—	
9	67.4	16.4	5.5	11.6	W	0	2	69	—	
10	68.4	13.5	2.5	9.2	E	1	0	74	—	
11	66.2	13.5	1.5	8.4	SE	0	0	61	—	
12	66.1	12.0	0.8	6.8	E	0	0	68	—	
13	67.0	12.5	0.5	7.2	SE	1	0	66	—	
14	68 9	13.5	0.0	8.3	E	1	0	69	—	
15	69.6	13.0	2.5	8.7	SE	1	0	69	—	
16	67.8	14 0	1.0	8.4	E	0	0	83	—	
17	62.3	13.2	1.5	8.6	SE	0	0	77	—	
18	50.7	15.0	8.7	11.9	S	3	10	77	1.2	
19	57.0	15.5	1.0	10.2	E	1	0	81	2.0	
20	57.1	13.2	4.0	10.4	S	2	4	81	—	
21	62.3	14.2	6.8	10.2	N	1	10	49	13.6	
22	68.8	12.0	2.2	7.7	E	2	0	33	—	
23	67.4	10.0	1.9	6 6	N	2	0	28	—	
24	67.0	14.0	4.8	9.0	NE	1	10	56	—	
25	69.5	12.0	1.2	8.0	NE	0	0	53	—	
26	67.8	11 5	1.5	7 6	NE	0	10	67	—	
27	65.8	12.5	5.2	9.0	S	0	10	72	—	
28	65.8	15.0	2 5	10.4	SW	0	0	68	—	
29	64.2	14.5	2.3	10.6	E	0	0	73	—	
30	63.6	16 9	4 5	12.7	SE	0	3	67	—	
31	62.9	18.0	6.5	13.4	SE	0	6	70	—	

Listino dei prezzi dei principali prodotti agrari verificatisi in provincia dal 1° al 15 aprile

Località	Vino rosso	Vino bianco	Olio	Fieno	Frumento	Frumentone	Bovini	Vitelli	Agnelli	Ovini	Suini da allevamento	Pollame adulto	Latte	Uova	Legna da fuoco	Osservazioni
prezzo in lire	ettolitro		litro	quintale			chg. peso vivo			per capo			litro	al 100	q.le	
Rovigno	95	90	5	25[1]	100	75	1.60-1.80	3-3.50	30	70-80	—	7	1.00	30	6	[1] di erba medica L. 30
Pisino	80	90	—	8-12	95-100	55-60	0.80-1.80	2.50-3.20	25-35	50-70	80-120	—	0.60	25	4-5	mercato stazionario per i vini buono per i vitelli, agnelli e per le nova, debole per tutti gli altri prodotti
Pola	110	120	4.60	22	—	55	1.75	2	30	55	80[1]	9	0.90	23	6	[1] da mac. L. 5.20 al chg. p. m.
Buie	90-110	100	5.20	15	105	50	1.40-2.15	2.30	2.40[1]	65	90-130[2]	5-6[3]	0.80	25-30	10[4]	[1] al chg. p. m.; [2] da mac. L. 4.50 al chg. p. m.; [3] pollastri L. 10 al paio; [4] al m., corta
Pinguente	85	80	4.50	12	90	60	1.80[1]	2.20	35	—	100	7	0 60	25	5	[1] vacche L. 1.20
Capodistria	105-110	105-110	—	12-16	—	50	1.60-1.80	3	—	—	—	—	0.50[1]	25	6.50	[1] per il cons. famigliare L. 1
Albona	90-100	90-100	5-5.50	—	—	—	1.50	—	15-20	—	—	—	0.80	20	6-7	
Parenzo	85-90	90-100	—	15-23	—	—	—	—	25-30	—	—	6-7[1]	0.60	25-30	5-6	[1] pollastri L. 5-8 al paio
Montona	80-90	90-105	—	18-25	—	—	0.80-1.20	1.80-2	25-30	70-90	90-150	5-6[1]	0.50	15-20	4-5	[1] pollastri L. 5-8 al paio
Orsera	80-90	85-100	—	16-25	—	—	0.80-1.20	2	25-30	60-70	—	5-6[1]	0.50	20-25	4-5	[1] pollastri L. 5-8 al paio
Visignano	90-100	80-100	—	15-25	—	—	0.70-1.20	2	30-35	70-80	90-180	6-8	0.40	15-20	3-5	
Visinada	70-80	80 90	—	20-25	—	—	—	—	—	—	—	5-6[1]	0.40	15-20	3-5	[1] pollastri L. 5-8 al paio

Dott. U. Stacchiotti, Redattore-capo responsabile.